

|                      |                                      |  |                             |             |
|----------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------|-------------|
| ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН» | Цибуля сушена                        |  | ФБ-01-52<br>(опис сировини) |             |
|                      | Дата введення в дію « 16 » 08 2023р. |  | Редакція 06                 | Стор. 1 з 2 |

| № | Розділ опису   | Склад опису  |  |                 |                 |
|---|--|--|--|-----------------|-----------------|
| 1 | Назва та позначення нормативного документу                             | ДСТУ 8103:2015 «Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови».<br>Наказ МОЗ № 368 від 13.05.2013 (із змінами № 1238 від 22.05.2020) «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм «Максимально допустимі рівні окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах».<br>Наказ МОЗ № 256 від 03.05.2006 «Про затвердження Державних гігієнічних нормативів "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup> Cs та <sup>90</sup> Sr у продуктах харчування та питній воді"». |  |                 |                 |
| 2 | Супровідна документація  | Документи, що характеризують якість і безпеку продукту (якісне посвідчення/декларація виробника; специфікація виробника; протоколи показників безпеки; інформація про вміст ГМО (за наявності); карантинний сертифікат для імпортової сировини та ін.), видаткова накладна, товарно-транспортна накладна.  |  |                 |                 |
| 3 | Склад  | Однокомпонентний   |  |                 |                 |
| 4 | Походження   | Рослинне   |  |                 |                 |
| 5 | Країни походження та способи виробництва                               | Індія, Китай, Єгипет, Польща та інші. Промислове виробництво.  |  |                 |                 |
| 6 | Хімічні, біологічні та фізичні характеристики, вимоги щодо безпечності | Органолептичні показники   |  |                 |                 |
|   |  | Назва показника  | Характеристика і норма   |                 |                 |
|   |  |  | 1мм  | 2-4мм           | слайси          |
|   |  | Зовнішній вигляд   | Шматочки 1мм   | Шматочки 2-4 мм | Нарізані слайси |
|   |  | Консистенція   | Сипка  |                 |                 |
|   |  | Смак і запах   | Властивий сушеній цибулі. Не дозволено стороннього присмаку та запаху. |                 |                 |
|   |  | Колір  | Білий з жовтуватим-зеленкуватим відтінком                              |                 |                 |
|   |  | Фізико-хімічні показники   |  |                 |                 |
|   |  | Назва показника  | Характеристика і норма   |                 |                 |
|   |  | Масова частка вологи, %, не більше   | 9  |                 |                 |
|   |  | Масова частка подрібненої цибулі, що проходить через сито з отворами діаметром 1 мм, %, не менше   | 70   | -               | -               |
|   |  | Масова частка подрібненої цибулі, що не проходить через сито з отворами діаметром 1 мм, %, не більше   | 30   | -               | -               |
|   |  | Масова частка подрібненої цибулі, що проходить через сито з отворами діаметром 2 мм, %, не менше   | -  | 20              | -               |
|   |  | Масова частка подрібненої цибулі, що не проходить через сито з отворами діаметром 4 мм, %, не більше   | -  | 20              | -               |
|   |  | Масова частка пластинок та їх частин підсмажених з чорними плямами, із залишками лушпиння, донця, шейки, %, не більше  | 3  |                 |                 |
|   |  | Масова частка мінеральних домішок (піску), %, не більше  | 0,01   |                 |                 |
|   |  | Наявність шкідників хлібних запасів, а також цибулі пошкодженої шкідниками хлібних запасів, підгнилої чи запліснявілої   | Не допускається  |                 |                 |

|   |   |
|---|---|
| <b>РОЗРОБЛЕНО</b>   | <b>ЗАТВЕРДЖЕНО</b>  |
| Група НАССР<br>Протокол групи НАССР<br>від « 15 » 08 2023р. | Керівник групи НАССР<br>Самошина М.М.<br>« 15 » 08 2023р. |

|                      |                                    |  |                             |             |
|----------------------|------------------------------------|--|-----------------------------|-------------|
| ТОВ «ВІДЖИ ПРОДАКШН» | Цибуля сушена                      |  | ФБ-01-52<br>(опис сировини) |             |
|                      | Дата введення в дію «16» 08 2023р. |  | Редакція 06                 | Стор. 2 з 2 |

| №  | Розділ опису   | Склад опису  |  |
|----|--|--|--|
|    |  | Сторонні домішки (пластик, скло, метал, камінці та інші)   | Не допускається  |
|    |  | Домішки рослинного походження  | Не допускається  |
|    |  | <b>Токсичні елементи</b>   |  |
|    |  | Назва показника  | Допустимий рівень, мг/кг, не більше  |
|    |  | Масова частка свинцю   | 5,0  |
|    |  | Масова частка кадмію   | 0,2  |
|    |  | Масова частка миш'яку  | 5,0  |
|    |  | <b>Поліциклічні ароматичні вуглеводи (ПАВ)</b>   |  |
|    |  | Назва показника  | Допустимі рівні, мкг/кг, не більше   |
|    |  | Бензо(а)пірен  | 10,0   |
|    |  | Сума бензо(а)пірену, бенз(а)антрацену, бензо(б)флуорантену та хризену  | 50,0   |
|    |  | <b>Радіонукліди</b>  |  |
|    |  | Назва показника  | Допустимі рівні, Бк/кг, не більше  |
|    |  | Питома активність радіонукліду <sup>137</sup> Cs   | 240  |
|    |  | Питома активність радіонукліду <sup>90</sup> Sr  | 80   |
|    |  | <b>Мікробіологічні показники</b>   |  |
|    |  | Назва показника  | Допустимі рівень   |
|    |  | МАФАМ, КУО в 1 г не більше   | 5*10 <sup>5</sup>  |
|    |  | БГКП (колі – форми) в 0,01 г   | Не допускаються  |
|    |  | Патогенні мікроорганізми, в т. ч. Сальмонели в 25 г  | Не допускаються  |
|    |  | Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж  | 1*10 <sup>3</sup>  |
|    |  | Сульфїтредукуючі клостридї в 0,01 г  | Не допускаються  |
|    |  | <b>Пестициди*</b>  |  |
|    |  | *Державні санітарні правила та норми ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті.  |  |
| 7  | Способи пакування та транспортування                               | Мішки масою нетто 25 кг.<br>Тара повинна бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху.<br>Транспортування здійснюється будь-яким закритим видом транспорту, відповідно до правил перевезень вантажів, що діють на відповідному виді транспорту. Транспортний засіб має забезпечувати збереження якості і безпеки вантажу на протязі всього часу транспортування. Заборонено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини і вантажі з різким запахом, а також транспортувати продукт разом з продуктами, що мають специфічний запах. Умови транспортування повинні відповідати параметрам зберігання, які вказав виробник на маркуванні. |  |
| 8  | Умови зберігання   | Згідно рекомендацій виробника.   |  |
| 9  | Термін придатності   | Згідно рекомендацій виробника.   |  |
| 10 | Граничний термін продукції від дати виробництва на момент поставки | Термін придатності продукту, встановлений виробником, міс.   | Граничний термін продукції від дати виробництва на момент поставки, %, не більше |
|    |  | До 6 включно   | 20   |
|    |  | Понад 6 до 11 включно  | 25   |
|    |  | Понад 11 до 17 включно   | 30   |
|    |  | Понад 17 до 23 включно   | 40   |
|    |  | Понад 23   | 50   |
| 11 | Підготовлення до використання                                      | Розпакування, просіювання.   |  |